H.A.C.C.P.

Objectifs de la formation

Les principes de base de l'HACCP

- Connaître les bases de la réglementation hygiène et l'usage de l'HACCP
- Savoir construire sa propre démarche HACCP pour sa production
- Suivre et évaluer l'application des bonnes pratiques

Programme

- Contexte réglementaire
- Les dangers et la sécurité sanitaire
- Les bonnes pratiques
    - Méthode d'analyse des SM
    - Préserver le produit transformé à chaque étape
- Principe et méthode HACCP
    - Présentation des 7 principes
    - Approche méthodologique
    - Les 14 étapes de la méthode HACCP
    - Identifier les types de dangers
    - Analyser les risques, identifier les points déterminants
    - Les points critiques et de PrP, mise en place d'actions correctives et préventives
    - Etablir et gérer la documentation: le PMS.
- L'HACCP appliquée

Pour qui?

- Agriculteur.rice.s et porteurs de projets, Particuliers, Salarié.e.s agricole

Pré-requis de cette formation :

- *Aucun prérequis*

Pour les personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins, quelque soit votre situation pour que l'on puisse ensemble aménager au mieux la formation. En effet la plupart de nos formations, pour leur partie pratique, se déroulent en extérieur sur des terrains non goudronnés.

A prévoir: Nos formations sont en partie en extérieur ou en laboratoire. Pensez à vous équiper en fonction du temps et des travaux à réaliser : veste chaude, chaussures adaptées, tenue étanche pour les transformations. Pour certaines formations, vous pouvez amener votre matériel (sécateur, petite scie,...).

Les repas sont généralement pris en commun sur le lieu de la formation. Ils ne sont pas compris dans le coût de la formation, pensez à apporter votre repas.

Durée de la formation : 10.50 heures

Lieu de la formation : Fédération Rénova route de Montbrun Bocage 09350 Daumazan sur Arize

Moyens humains et pédagogiques

- Les formateur-trices :

CFPPA de Florac

L'équipe de formateur.rice.s de Renova est composée de profils variés, qui puisent leurs savoirs dans leur activité principale de paysan.ne, pépiniériste, transformateur.rice, et nourrissent ainsi la diversité d'approches de nos formations. Le Réseau Semences Paysannes accompagne nos intervenant.e.s via une amélioration continue des techniques d'animation.

- Les espaces pédagogiques
- CFPPA de Florac, Formateur.rice de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation fermière

Renova dispose de plateaux pédagogiques de proximité (Pépinière professionnelle, Verger associatif, laboratoire des Ateliers Renova, châtaigneraie productive de Gachou (Fabas 09)

Evaluation des acquis

Les stagiaires sont évalués tout au long de la journée par le formateur qui s'assure que chaque stagiaire réalise les opérations étudiées et les gestes techniques associés. Il valide par le questionnement, l'observation, ainsi qu'une auto évaluation des compétences acquises est réalisée en fin de formation. Une attestation individuelle de formation est délivrée sur demande.

Coûts et conditions de prise en charge

Tarif Particulier (total) : 135.00 euros (tarification solidaire : 70€/jour ou 90€/ jour selon vos moyens financiers).

Tarif VIVEA (total) : 262.00 euros. --> Envers les exploitant.e.s, porteur.se.s de projet agricoles a minima cotisants solidaires MSA, avec droits ouverts. *Tarif horaire de 25 à 36 euros selon grille tarifaire VIVEA en vigueur. Attention à vérifier votre plafond annuel de prise en charge avant inscription.*

Pro / OPCO (total) : 490.00 *euros. Pour tout autre mode de financement, veuillez nous contacter.*

-

Vous devez avoir régularisé votre adhésion à la Fédération Renova d'un montant de 25€/an *(comptage du 1er novembre au 31/10 de l'année suivante).*

Modalités d'inscription

Pour vous pré-inscrire à nos formations :

https://federationrenova.fr/formations

Un questionnaire de positionnement à l'entrée à la formation vous sera adressé pour valider votre inscription.

Fédération Rénova
route de Montbrun Bocage
09350 Daumazan sur Arize
Email : asso@federationrenova.fr
Tel : +33561678607